



RELATÓRIO DE VINDIMA 2021

“2021: Nunca existem duas vindimas iguais.”

Carlos Peixoto

O ANO

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

A precipitação anual na Quinta do Bom Retiro foi metade da verificada em 2020, enquanto na Quinta dos Bons Ares e na Quinta de Ervamoira choveu quase a mesma quantidade que no ano anterior. Com excepção de Março, Julho e Agosto houve precipitação em todos os meses alternando semanas de chuva com semanas de sol.

As temperaturas foram mais altas no início do ano, mas mais baixas que o habitual no Verão, tendo Julho, Agosto, e Setembro sido particularmente frescos, verificando-se igualmente uma descida acentuada nas temperaturas máximas.

Em Setembro caiu uma grande quantidade de chuva em Ervamoira, mas as uvas aguentaram sem qualquer registo de problemas.

CICLO VEGETATIVO

O abrolhamento foi precoce embora ligeiramente mais tarde do que em 2020. Contudo, devido à água existente no solo e às temperaturas amenas que se verificaram em Março e Abril, houve um rápido desenvolvimento vegetativo.

A floração, ocorrida no início de Maio em condições climatéricas diferentes do habitual, conduziu a um crescimento muito distinto, quer por vinha, quer por variedade. Esta diversidade na formação dos frutos conduziu a diferenciais de produção acentuados conforme a época de floração.

A maturação foi precoce e teve uma evolução regular devido ao facto de não ter havido temperaturas extremas.



RELATÓRIO DE VINDIMA 2021

VINDIMA

QUINTA DE ERVAMOIRA

A vindima na Quinta da Ervamoira começou no dia 11 de Agosto com a colheita de castas brancas para Porto, seguindo-se as castas brancas mais adiantadas para DOC Douro. As castas tintas começaram cerca de uma semana mais tarde e a 23 de Agosto iniciaram a colheita de uvas para vinho do Porto tinto. As altas temperaturas diurnas e noites frescas desta última quinzena de Agosto prometiam já uma vindima excepcional.

Com a entrada de Setembro vieram as primeiras chuvas, das várias ocorridas ao longo deste mês. O corte da uva continuou a bom ritmo, com um tempo mais fresco que o normal, embora sem os níveis de açúcar habituais, terminando a 29 de Setembro.

Nesta vindima, constatamos que os aromas e sabores da uva evoluíram rapidamente permitindo obter vinhos com muita fruta fresca, equilibrados e com boa concentração de taninos. Vinhos complexos e com bom potencial de envelhecimento.

QUINTA DOS BONS ARES

Na Quinta dos Bons Ares a vindima foi relativamente tardia, comparada com os últimos anos.

A colheita das uvas brancas começou dia 27 de Agosto, mas prolongou-se até à última semana de Setembro, altura em que se começou a vindima de uvas tintas que se prolongou até ao final da primeira semana de Outubro.

Nesta vindima destaca-se o equilíbrio entre a fruta a acidez e o açúcar de todas as uvas que tiveram uma maturação muitíssimo equilibrada.



RELATÓRIO DE VINDIMA 2021

QUINTA DO BOM RETIRO

A vindima iniciou-se a 23 de Agosto com um tempo maravilhoso e terminou a 28 de Setembro, pontuada por diversas paragens devido à chuva. Os primeiros oito dias de vindima decorreram tranquilamente, com as uvas a chegarem à adega em perfeito estado de maturação, produzindo mostos frescos, equilibrados e extremamente aromáticos. O mês de Setembro foi decorrendo em condições climáticas diferentes de qualquer outra vindima, mas uma monitorização constante da maturação e estado fitossanitário das uvas permitiu colher na altura certa.

VINHA DA URTIGA

Mais uma vez o comportamento desta vinha com cerca de 100 anos de idade e que reúne 60 castas em socalcos pré-filoxéricos foi extraordinário. No início de Agosto, nas primeiras visitas à vinha, o ano parecia promissor. A vinha apresentava-se em condições perfeitas, a sanidade das plantas, o equilíbrio entre folhas e cachos, tudo estava perfeito.

Apesar da maturação estar mais atrasada que em anos anteriores, no dia 23 de Agosto as películas e as grainhas já se mostravam maduras, e a sensação de frescura era impressionante. A nossa presença na vinha foi uma constante a partir deste dia na busca do momento ideal para vindimar. A espera foi mais longa do que inicialmente podíamos supor, pois a maturação continuou a evoluir lentamente de dia para dia, mantendo a sensação de frescura, mas ganhando sempre em sabor. Dia 1 de Setembro foi feita a primeira passagem na vinha retirando para o chão todos os cachos que não se encontravam em perfeitas condições, na verdade foram muito poucos. Finalmente, o dia escolhido para a vindima foi 9 de Setembro. As uvas chegaram à adega em pequenas caixas, e em perfeitas condições, com uma agradável surpresa: a quantidade foi maior do que o inicialmente previsto.



RELATÓRIO DE VINDIMA 2021

“A vindima 2021 foi climatericamente desafiante e, simultaneamente, a segunda a decorrer em contexto de pandemia. No entanto, decisões correctas e atempadas, conjugadas com uma excelente gestão e coordenação das equipas de Viticultura e Enologia permitiram superar os imprevistos resultando numa excelente vindima.”

Ana Rosas

VINHO DO PORTO

VINHO DO PORTO BRANCO

Provenientes de uvas com uma maturação perfeita, os vinhos do Porto brancos mostram-se muito equilibrados, com acidez elevada e excelente frescura.

VINHO DO PORTO TINTO

Os vinhos revelaram-se muito aromáticos, frescos e com uma bela uma cor.

A Touriga Nacional proveniente da Quinta da Ervamoira, deram origem a vinhos com muita cor e aroma exuberante, mas as tourigas da Quinta do Bom Retiro não lhes ficaram atrás quer em aroma quer em corpo. A Touriga Francesa, casta sempre importante nos nossos lotes de vintages, apresentou algumas dificuldades de maturação ultrapassadas pela co-fermentação com a Touriga Nacional, resultando em vinhos muito bons. O Sousão, neste ano fresco, teve uma maturação exemplar, resultando em vinhos totalmente equilibrados. A Tinta Barroca, mostrou-se bastante flexível, com uma parte colhida logo no início da vindima e ficando algumas parcelas para o final permitindo ir “buscar” o grau de açúcar que necessitávamos. A Tinta Roriz, sobretudo a proveniente da Quinta de Ervamoira foi uma agradável surpresa, apresentando bagos pequenos e concentrados, resultando em vinhos com muita cor e aroma. O Tinto Cão, produziu vinhos equilibrados, cheio de aroma e bom tanino, algo a que já nos vem habituando.

As vinhas velhas como sempre, mostraram que estão realmente adaptadas às vicissitudes do clima, resultando em vinhos com boa cor, frescos, estruturados e muito aromáticos.



RELATÓRIO DE VINDIMA 2021

“São poucas as vezes que não nos temos de preocupar com a grande quantidade de açúcar acumulado ao longo da maturação, enquanto esperamos pelo equilíbrio perfeito entre a evolução dos aromas, a maturação dos taninos e a preservação de frescura nas uvas. 2021 foi um ano em que isso aconteceu. O resultado são vinhos com uma harmonia notável entre todas estas dimensões.”

João Luís Baptista

VINHO DO DOURO

VINHO DO DOURO BRANCO

Os vinhos brancos de Ervamoira surpreenderam-nos pela elegância. No entanto, as diferentes castas comportaram-se de maneiras distintas. Em Ervamoira, os vinhos da casta Viosinho, primeira a vindimar, são muito expressivos aromaticamente, com volume, e conservaram uma frescura extraordinária. A Códega, vindimada mais cedo que no ano passado, deu vinhos com aromas muito frescos. O Rabigato mostra-se este ano com aromas muito complexos e vivos, mantendo a sensação de frescura que lhe é característica.

Na Quinta dos Bons Ares, o Rabigato apresentou-se muito aromático e o resultado final parece ter muito potencial.

VINHO DO DOURO TINTO

A força da fruta, a frescura e os taninos macios são talvez as características mais importantes a destacar nos vinhos tintos deste ano.

As Tourigas Nacionais de cotas mais baixas, vindimadas na sua grande maioria no mês de Agosto e primeira semana de Setembro resultaram em vinhos concentrados no aroma, muito macios e com grande potencial. Nas cotas mais altas, os vinhos, aromaticamente expressivos destacam-se pela boa acidez.

A Touriga Francesa foi uma casta desafiante. Algumas parcelas, colhidas no final de Agosto e início de Setembro, parecem dar vinhos bastante concentrados aromaticamente e com um excelente equilíbrio. As restantes parcelas foram mais lentas no final da maturação.



RELATÓRIO DE VINDIMA 2021

CONCLUSÃO

Os vinhos da colheita de 2021 são muito aromáticos, frescos e de grande equilíbrio.

Os vinhos brancos, Porto e Douro diferenciam-se pela harmonia, fruta e frescura e os vinhos tintos mostram-se muito limpos e equilibrados em fruta, concentração e frescura.

Esta vindima destaca-se pela evolução aromática das uvas ter sido mais rápida que a evolução da concentração de açúcar nas mesmas, o que permitiu concentrarmo-nos apenas na maturação fenólica e consequentemente na escolha perfeita da data de colheita das diferentes parcelas.